

Les chiffres clés de la fréquentation touristique extérieure en 2009

+6,4%

La Réunion a accueilli 422 000 touristes en 2009, soit une progression de 6,4% par rapport à 2008.

Dans cette conjoncture de crise internationale, avec des chiffres de l'Organisation Mondiale du Tourisme en baisse (-4% en 2009), notre destination a réussi à s'imposer et à progresser. Le chiffre d'avant le « chik » en 2005 (408 999 touristes) a été dépassé.

0

ORIGINE:

Métropole: 344 300. Soit + 10,7%. Le deuxième meilleur résultat jamais obtenu.

Europe (étranger): 19 800. Soit une baisse de

17,6%, dûe à la conjoncture économique, les touristes préférant les destinations de proximité, moins chères.

Autres pays : 57 900.



OBJET PRINCIPAL

DU VOYAGE :

Agrément : 143 300 (+ 5,2%).

Affinitaire:

222 800 (+ 12,6%).

Affaires : **41 100** (- 17,8%).
Autres : **14 700** (+ 17,6%).

0

DÉPENSES/par ménage en moyenne, au cours du séjour :

Les affinitaires : 1 239 €.

Les touristes

d'agrément : 1 416 €.

Les touristes d'affaires : 1 080 €.

Le Tourisme conserve sa position de premier produit export de La Réunion avec un montant des recettes extérieures supérieur de 36,7% à la valeur de l'ensemble des exportations de La Réunion évaluée à 246 millions d'euros.



Salon International de l'Agriculture > 2

L'ALLEMAGNE, UN MARCHÉ PRIORITAIRE POUR LA RÉUNION > 3 /// BIODIVERSITÉ ; DES ESPÈCES UNIQUES AU MONDE > 4 /// HÉBERGEMENT : LE CAMPHRIER À HELLBOURG ET LE NOVOTEL À SAINT-GILLES > 5 /// NIAGARA VERTICAL À SAINTE-SUZANNE > 6 /// DÉCOUVERTE DES TUBES DE LAVE > 7 /// RENCONTRE AVEC MICHEL MONGELLAZ, PROVISEUR DU LYCÉE HÔTELIER > 8

Salon International de l'Agriculture 81 m² pour séduire...

Du 27 février au 7 mars, l'occasion pour la Chambre d'Agriculture avec le partenariat de l'IRT, du Conseil Général, du Syndicat des Fabricants de Sucre, de montrer le savoir-faire réunionnais, les produits locaux comme l'ananas Victoria (label rouge), les mangues, les épices, le rhum et de promouvoir la destination. Les élèves du lycée agricole de Saint-Paul ont animé le stand et vanté les atouts de l'île. Et comme chaque année, le secteur « régions françaises d'Outre-mer » remporte un vif succès où près de 60 % de visiteurs s'y attardent.

Réactions à chaud...

Mylène Picard Hôtesse IRT



Le stand Réunion rencontre un beau succès! Les visiteurs y sont nombreux pour se renseigner sur notre île! La plupart ont déjà programmé leur séjour dans les

semaines ou les mois à venir. Ils connaissent La Réunion, les Antilles et l'île Maurice, mais c'est à La Réunion qu'ils souhaitent venir ou revenir!

NOTRE PHOTO : Mylène, à droite et Adèle Lemoine, stagiaire à l'IRT Paris, à gauche,

Monsieur Jean-Yves Minatchy Président de la Chambre d'Agriculture



La Chambre d'Agriculture de La Réunion est présente comme chaque année. Le stand Réunion y rencontre toujours un grand enthousiasme ainsi que les autres Dom-Tom avec lesquels il y a une très bonne entente. L'objectif: promouvoir et valoriser les produits agri-

coles de l'île, et plus particulièrement les fruits. Grâce aux partenariats mis en place avec l'IRT, le Conseil Général et le Syndicat des Fabricants de Sucre, nous avons pu faciliter la venue de 46 agriculteurs et de 25 élèves du lycée agricole de Saint-Paul, futurs agriculteurs ou techniciens. Il y a une douzaine d'exposants. Sur le stand, les fruits sont à l'honneur. Nous avons apporté dans nos bagages plus de 11 palettes de 450 kg de fruits exotiques (mangues, fruits de la passion, dont 6 palettes d'ananas Victoria) et malgré cela, nous sommes à la limite de la rupture de stock.

Suzy Tancourt La Ferme de l'Est



À la Ferme de l'Est située à Saint-Benoît, nous produisons différents condiments et sucreries typiques de La Réunion. Achards, papaye, gingembre, ananas

confit... préparations pour les rhums arrangés, vanille et autres... En tant qu'Administrateur de l'Office de Tourisme de Saint-Benoît, l'occasion m'a été donnée de promouvoir ma région. Je suis très satisfaite. Nos produits sont en ligne sur www.runbazar.eu

France-May Boyer Représentante des Gîtes de France



Il y a un véritable engouement pour les aîtes et chambres d'hôtes. Les Réunionnais sont également très présents et se renseignent beaucoup sur les gîtes et

chambres d'hôtes. Propriétaire d'une chambre d'hôtes aux Avirons/Le Tévelave, Chez Mamie, je me fais un devoir de promouvoir un certain art de vivre à la créole auprès des touristes à la recherche d'authenticité, de traditions, et d'accueil chaleureux.

NOTRE PHOTO: France-May avec son mari, M. Boyer

Alexandre Lambert Étudiant en BTS, Développement **Agricole des Cultures**

des Régions Chaudes à St-Paul



Chargé de la promotion de la filière sucre sur le stand, je présente les produits réalisés à partir de la canne (sucre roux/blanc, sirop de canne, sirop

la cuite) qui connaît une seconde jeunesse grâce aux actions de promotion menées par le Syndicat des Fabricants de Sucre. « Nous faisons connaître également les actions du CIRAD, à la pointe de la création, à La Réunion, de nouvelles variétés de cannes à sucre. Celles-ci sont destinées aux pays producteurs de canne tels que le Brésil, l'Afrique du Sud, l'Inde, l'île Maurice, Madagascar... »

Guy Ethève Responsable de la Coopérative SCA Fruits de La Réunion



Nous sommes là pour promouvoir nos fruits sur le marché hexagonal. Nous exportons et vendons toute l'année. par l'intermédiaire de notre distributeur à Rungis, des letchis, fruits de la passion,

mangues... mais notre production phare reste l'ananas Victoria, qui se cultive toute l'année. C'est un fruit de plus en plus demandé mais nous avons du mal à répondre à la demande en raison des délais de production, il faut 12 mois pour produire un ananas. On est sur un marché très concurrencé en raison de la production de pays comme l'Afrique du Sud, Maurice, la Côte d'Ivoire et autres pays d'Afrique de l'Ouest où les charges ne sont pas les mêmes qu'à La Réunion.

LA LETTRE DE L' TRIT

Éditée à 4 000 exemplaires.

Maquette & Impression : GRAPHICA
Directrice de la publication : Michèle BÉNARD
Rédaction : Laure DESAUGER, Emmanuel VIRIN
et Michèle BÉNARD

et Michele BENARU m.benard@la-reunion-tourisme.com oôt légal : 4584 / Mars 2010 - ISSN : en cours Crédits photos : D. Guyomard, S. Gasne, C. Legorgeu, St. Ciccione, M-J. Ah Fenne, St. Bonneau, E. Virin, DR

IMPRIM'VERT°

Salon de l'Agriculture Pluie de récompenses pour La Réunion

Déjà récompensée en 1995, de la médaille d'or au Concours Général Agricole de Paris, la distillerie de la Rivière du Mât a recu cette année une nouvelle distinction. La ministre de l'Outre-mer. Marie-Luce Penchard a remis les diplômes du concours général agricole des rhums. La Réunion a remporté la médaille d'or avec le rhum traditionnel blanc et la médaille de bronze pour le rhum XO, de la distillerie Rivière du Mât. La Vanilleraie. dont les ateliers sont situés à Sainte-Suzanne, a été récompensée de la médaille d'argent au concours général agricole.



L'Australie, un marché à forte potentialité

Salon AIME à Melbourne (Asia Pacific Incentives & Meetings Expo) Les 2 et 3 mars



Karine Cadet, Responsable Marchés Europe IRT / Francis Ong Seng, Directeur Régional d'Air Austral Australie Nouvelle-Zélande/ Armelle Labesse de Mille Tours et Christian Loga de Papangue Tours.

Première participation de l'IRT, en partenariat avec Air Austral sur cette exposition pour l'Asie et le Pacifique, centrée sur les rencontres, destinée aux professionnels du tourisme. Un marché prometteur depuis l'ouverture de la ligne Sydney/La Réunion/Paris par Air Austral.

Formation d'Agents de Voyages

Le 5 mars, l'IRT a rencontré 20 vendeurs du TO Tourism & Leisure Holding spécialisé « Afrique et océan Indien ».

L'Allemagne, un marché prioritaire pour La Réunion

TOURNÉE MÉDIATIQUE DU 16 JANVIER AU 22 FÉVRIER

Présence de l'Antenne IRT Allemagne sur un espace dédié d'Atout France. Rencontre de 30 journalistes.

PARTICIPATION AUX SALONS

Salon grand public CMT à Stuttgart, 16 au 24 janvier : le plus fréquenté de toute l'Allemagne, un incontournable. 1850 exposants – près de 205 000 visi-teurs. Présence de l'IRT aux côtés des hôtels : Le Nautile – Juliette Dodu.



Salon Reisen à Hambourg, 10 au 14 février : le plus important d'Allemagne 63 000 visiteurs sur 5 jours.



Salon grand public Free de Munich, 18 au 22 février : salon très attendu intéressés par la randonnée. 1 500 exposants - 100 000 visiteurs.



SALON DITEX en Avignon du 11 au 12 mars

Essentiellement dédié aux décideurs des agences de voyages (gérants, directeurs, chefs d'agence) DITEX est un rendez-vous B to B. 1 200 visiteurs, 86 exposants. L'île de La Réunion (seul CRT présent), accompagnée de professionnels locaux :

Christian Loga, représentant Papangue Tours - Annie Morel, de Comptoir Corail - Corrine Thomas, de Turquoise TO - Apolline Schreck, représentant les hôtels Palm et Iloha - Virginie Taroni, Commerciale d'Air Austral - Stephane Bonneau, de l'IRT.

Christian Loga, de Papangue Tours. « Très satisfait et heureux de constater que la tendance à la reprise sur la destination se confirme. L'île est désormais connue et reconnue, les décideurs maîtrisent le produit, c'est très gratifiant. Il faut donc continuer la communication vers le grand public! »

Annie Morel (Ambiance Vacances, groupiste), représentante pour Comptoir Corail. « Globalement satisfaite, je constate le retour de clients perdus de vue depuis la crise du "chik". Îls ont des projets de groupes sur la destination à partir de l'automne 2010... »

Didier Sylvestre, Directeur commercial TO Exotisme, spécialiste des DOM. « La destination se porte bien, nous vendons majoritairement des autotours avec de petites valeurs ajoutées déclinées par thématiques. Nous offrons en tout 17 formules d'hébergement allant de la résidence de tourisme au 4 étoiles. Exotisme a tissé des liens très forts avec ses partenaires dans l'île, à laquelle nous sommes très attachés.»



16 DE LA LETTRE DE L'IRI > actions ILE DE LA RÉUNIOR TOURISME #15 MARS 2010

Les accueils de l'IRT

- > 25 28 février, **TV MCM**: tournage documentaire sur les « 20 plus beaux spots de surf au Monde » et lancement des plateaux dans les sites de l'île. Présentation par Valérie Bègue.
- > 25 28 février, ACT MÉDIAS : repérages en vue d'un tournage TV sur le Tourisme à La Réunion pour ARTE.
- > 7 14 mars, Harald STEINER (journaliste freelance autrichien).
- > 15 21 mars, **Équipe de Globe TV** (Suisse): réalisation d'un reportage de 15 minutes « Tourisme » diffusé en septembre prochain sur toutes les chaînes régionales de Suisse Alémanique (TELE ZURICH, TELETOP, TELE-BARN, TELE SUDOSTSCHWEIZ).
- > 16 18 mars, **Équipe du quotidien** de Tourisme E-TRAVEL BLACK-BOARD (Australie). Réalisation de suiets tourisme.
- > 16 21 mars, Voyage de presse scandinave composé de 10 journalistes venant réaliser plusieurs reportages.
- > 16 21 mars, Voyage de presse suisse: TAGES ANZEIGER, L'IL-LUSTRE, LA TRIBUNE DE GENÈVE, NZZ AM SONNTAG, 20MINUTEN, SCHWEIZER TOURISTIK, visite axée sur la culture, la gastronomie, les activités de plein air, l'hébergement.
- > 17 25 mars, **Équipe de Millenium** Production: 4 émissions « Spécial Réunion » présentées par Jackson RICHARDSON. Diffusion sur France Ô.
- > 24 28 mars, **Équipe de Production** « Point du Jour » : tournage d'un spécial Réunion « Amis d'en France » diffusé sur la chaîne Voyage. Présenté par Roxanne Fria.
- > 28 31 mars, Voyage de Presse France: FIGARO MADAME. TV HEBDO DE MIDI LIBRE, LA PRESSE DE LA MANCHE, WEEK-END, TEMPS LIBRE, COSMOPOLITAN, VOYAGERLUXE.COM, visites axées sur les attraits authentiques de l'île.

Les éductours

- > Le 12 mars : Éductour TO ukrainien JAKERA Travel (20 agents de voyage) avec l'agence Connections.
- > 18 21 mars : Groupement d'agences de voyages G4 Voyages (16 agents de voyage, 1 chef de produit G4 Voyages, 1 accompagnant Air Austral, 1 accompagnant Naïade et 1 journaliste) avec l'agence Comptoir Corail.

Biodiversité : des espèces uniques au monde

Il est étonnant qu'aujourd'hui encore, les passionnés et scientifiques trouvent régulièrement de nouvelles espèces de la faune et de la flore.

L'éruption volcanique de 2007 avait fait surgir de nouveaux poissons vivant vraisemblablement dans les grandes profondeurs de l'océan, dont une dizaine

tout simplement uniques au monde, des chercheurs baptisent de nouveaux arbres, oiseaux ou papillons. Ces espèces endémiques de la faune et de la flore découvertes il y a peu, sont désormais sous haute protection. Enfin, une bouffée d'optimisme à l'heure du réchauffement climatique.

EN SAVOIR PLUS: www.reunion.fr/menu-thematique/la-reunion-un-monde-unique

J -281 avant la Fête du Tourisme

GROS PLAN SUR LE FESTIVAL DU E-CLIP DE LA RÉUNION (FER)

Réunion à travers de courtes vidéos peut-être gagner le premier prix de 10 000 €! Les étudiants de l'IUP Tourisme invitent les professionnels du tourisme à les contacter pour qu'ils réalisent ensemble un e-clip mettant en scène de la Fête du Tourisme, aura lieu la grande

Inscrivez-vous vite sur www.fer.re Contactez les étudiants sur : fer.etudiants@gmail.com

Campagne publicitaire France

Du 6 mars au 2 avril, une première vague de campagne publicitaire sur les chaînes de télévision, sur Internet et nouveauté, au cinéma, dans les salles d'Ile-de-France, à partir du mois de mai.

3 spots de 20 secondes chacun passeront sur 18 chaînes: TF1, France 2, France 3, Canal+, France 5, Eurosport, France 4, TV5, Planète Thalassa, Voyage, National Geographic Channel, Canal+ Décalé, I Télé, Tps Star, Jimmy, BFM TV, Direct 8, TMC. Le plan de communication compte un total de 1 900 spots. Il est aussi prévu une communication sous forme d'un jeu concours sur des sites de voyagistes et des sites éditoriaux.

INFORMATIONS: www.reunion.fr

Diagonale des fous 2010

La 18º édition de la « Diagonale des Fous » se déroulera les 22, 23 et 24 octobre.



Les inscriptions débutent le 19 avril.

POUR LA RÉUNION:

- > Pré-inscriptions du 19 avril au 20 mai en vue du tirage au sort prévu le 27 mai pour le Grand Raid.
- > Inscriptions à compter du 19 avril via Internet jusqu'au quota atteint soit 1 000 pour le Semi Raid.

POUR LES EXTÉRIEURS:

> Inscriptions à compter du 19 avril via Internet jusqu'au quota atteint soit 900 pour le Grand Raid et 200 pour le Semi

Cette année, l'Association insiste particulièrement pour les inscriptions en ligne: www.grandraid-reunion.com

O5 LA LETTRE DE L'IRT > hébergement ILE DE LA RÉUNION TOURISME #15 MARS 2010

Le Camphrier à Hell-Bourg, Villa Clévacances RENCONTRE AVEC LES ÉPOUX BARTHOLO, PROPRIÉTAIRES DES LIEUX



Présentez-nous Le Camphrier? avons 2 villas à et l'autre est une

structure d'accueil touristique. Celle-ci d'une salle à manger, d'une terrasse, d'une salle d'eau et autres commodités d'usage. Elle est adaptée pour l'accueil des personnes à mobilité réduite, avec une rampe d'accès extérieure et des sanitaires aménagés au rez-dechaussée. Le jardin créole est authentique, avec l'incontournable treille de chouchou, emblème de Salazie et un mule d'hébergement en nuitée, weeknombreux restaurants, snacks et boutiques se trouvent à proximité de la villa. Les clients peuvent s'y restaurer facilement tous les jours.

Qu'est-ce qui vous a motivé pour créer cette structure?

Au départ, nous souhaitions construire des logements à but locatif; et, nous nous sommes aperçus du manque de Nous avons contacté la Maison du Tourisme qui nous a confortés dans notre initiative. Puis, nous avons mis près de deux



ans à aménager la structure. En début lité nationale et d'être référencé, surtout ici à Hell-Bourg, village au réel potentiel

Justement, quels sont les atouts d'Hell-bourg?

Hell-Bourg est classé depuis longtemps « plus beau village de France ». Les cases créoles authentiques, les anciens thermes, les jardins exotiques comme données sont autant de charmes, qui, au fil des années ont fait la renommée du village. C'est notamment un point de départ vers le Cirque de Mafate et la forêt de Bélouve. Ici, les gens prennent le temps de vivre, c'est un coin très chaleureux. Enfin, la cuisine typique au feu de bois vaut également le détour !

LE CAMPHRIER

15 ter, chemin du Rond Point, Hell-Bourg - 97433 SALAZIE Tél.: + 262 (0) 262 53 80 68 Portable: + 262 (0) 692 67 84 84 helenebartholo@live.fr

Rénovation du Novotel Saint-Gilles***

RENCONTRE AVEC SOPHIE DESCOMBIN. DIRECTRICE GÉNÉRALE



Présentez-nous le Novotel Saint-Gilles...

C'est un établissement 3*** de 173 chambres. Ce sont essentiellement des chambres « familles » et « standard » qui bénéficient toutes d'une ter-

rasse et d'un balcon privatif. Cinq chambres sont adaptées aux personnes à mobilité réduite. L'hôtel compte plusieurs restaurants, ouverts à des horaires différents, qui proposent une cuisine variée et métissée. Trois salles de séminaires, d'une capacité totale de 140 personnes, sont disponibles toute l'année. Notre vaste jardin peut aussi accueillir des réceptions et cocktails divers. Nous



sommes dans un endroit privilégié, au cœur de Saint-Gilles-les-Bains, à seulement quelques mètres de la plage de l'Er-

Quels sont les travaux que vous avez entrepris?

L'hôtel existe depuis une trentaine d'années et a subi sa dernière rénovation en 1999. Le nouveau propriétaire du Novotel. qui a racheté l'établissement fin 2007 et en a confié le management au groupe ACCOR, a souhaité y apporter quelques changements. Nous avons commencé par relooker les chambres avec des coloris plus tendances, en conformité avec la marque Novotel, notamment pour les textiles, la literie et les équipements. Notre parc de 3 ha a été repensé afin de le repeupler avec des espèces endémiques. Au niveau des services, nous avons mis en place des buffets-types au petit-déjeuner. Un room-service est disponible 24h/24. Enfin, nous diversifions les soirées à thèmes, avec la mise en place de « dîners-concerts » où des artistes réunionnais réputés peuvent se produire.

Quels sont vos autres projets?

L'actuel propriétaire veut faire du Novotel l'endroit créole de référence pour les touristes extérieurs, mais aussi pour les Réunionnais, qui représentent 40 % de notre clientèle. L'esprit convivial plaît beaucoup aux touristes locaux et au fil des années, nous avons réussi à fidéliser une clientèle familiale. Nous continuerons donc à améliorer les services proposés à cette clientèle comme, la gratuité jusqu'à 16 ans ou encore l'ouverture du club-enfants pendant toutes les vacances. Nous ne négligeons pas notre clientèle d'affaires, les compagnies aériennes ou les tours-opérateurs puisque très bientôt, nous installerons le Wifi dans les chambres. D'autres travaux sont prévus, avec le chauffage de la piscine et le réaménagement du barrestaurant principal. Notre volonté, bien évidemment, est de s'adapter aux nouvelles tendances et attentes des clients.

NOVOTEL SAINT-GILLES

123, avenue Leconte de Lisle 97434 Saint-Gilles-les-Bains Tél.: + 262 (0) 262 24 44 44 Fax: + 262 (0) 262 24 01 67 Email: H0462@accor.com Site: http://www.accor.com

LA LETTRE DE L'IRT DIPO DE L'IRT DIPO DE L'IRT DIPO DE LA RÉUNION TOURISME #15 MARS 2010 DIPO DE L'IRT DIPO DE L'I

Niagara Vertical à la cascade Niagara

Niagara Vertical, qu'est-ce que c'est?

L'activité a démarré fin janvier 2010 sur le site de la cascade Niagara à Sainte-Suzanne.

C'est une nouveauté à La Réunion. Le Parcours Aventure en Falaise est constitué d'un ensemble d'équipements spécifiques rajoutés sur une paroi rocheuse (câbles, barreaux, échelles, etc.) destinés à faciliter la progression et optimiser la sécurité des personnes qui l'utilisent et leur permettre d'accéder facilement au minéral et à la verticalité.

Niagara Vertical propose deux niveaux de parcours : un parcours « rouge », facile et à la portée de tous, et l'autre plus complexe, un parcours « noir », s'adressant aux personnes à la condition physique sportive et au tempérament plus « aventurier ».

Équipé d'un baudrier, d'une longe spécifique avec un système d'absorption d'énergie permettant d'amortir toute chute éventuelle, rattaché à une « ligne de vie » (câble fixé à la paroi), vous évoluez le long de la cascade jusqu'à 60 mètres de haut. Les deux parcours vous permettent d'accéder aux deux incontournables :

- > le pont népalais : un câble pour les pieds, deux pour les mains et la ligne de vie vous permettra de traverser la cascade 55 m plus haut, bonheur garanti!
- > la tyrolienne de 60 m vous permettra de terminer le parcours sur une sensation de grande liberté.

Un diplômé « Brevet d'État » vous apprendra tous les gestes pour utiliser

votre matériel ainsi que les règles de sécurité et restera disponible à chaque instant pour intervenir si besoin. Une trentaine de personnes peuvent être équipées en même temps. Depuis début février 2010, plus de 350 personnes ont goûté aux joies de cette aventure, dont des Réunionnais, des touristes extérieurs. D'ici deux semaines, nous y accueillerons des eductours! Pour l'instant, la connaissance du Parcours Aventure en Falaise fonctionne par le boucheà-oreille. Nous mettons en place un site Internet qui sera bientôt fonctionnel.

Qui peut pratiquer cette activité ?

Le Parcours Aventure en Falaise est accessible à tous. Il n'est pas nécessaire d'avoir une condition physique particulière, sauf pour le parcours noir. En réalité, les seuls facteurs limitants sont la peur du vide, les personnes cardiaques ou les femmes enceintes. Pour l'instant, les enfants qui souhaitent s'adonner au Parcours Aventure doivent être âgés de 16 ans sans condition physique particulière mais avec l'accord de leurs parents. Les personnes devront venir avec des baskets ou des chaussures de marche. Il ne nous restera plus qu'à les équiper avec le matériel évoqué tout à l'heure ainsi que des gants et d'un casque.

En terme de pratique, cela s'apparente à du sport extrême ou plutôt à du loisir?

C'est un loisir sportif! On peut le rapprocher à de « l'accrobranche » en plus sportif. Mais cela reste toujours très ludique! Le lieu est idéal avec la cascade magnifique. De plus, où que l'on soit sur le site, on voit les gens évoluer le long de la paroi. C'est un attrait supplémentaire et c'est sympathique! Le Parcours Acrobatique en Falaise, une activité de pleine nature pour vivre des émotions et des sensations inoubliables... La rencontre d'un Parcours Aventure avec l'océan Indien.

NIAGARA VERTICAL:
Bernard Audissergue
ou Franck Guerard
Portable: + 262 (0) 692 48 55 54
www.niagara-vertical.net





Création de parfums *made in* Réunion

Il y a 3 ans, Anne-Margareth Turpin se lançait dans la création d'entreprise avec MÉMOIRE D'SENS.

Après 7 ans d'expérience à Paris dans l'industrie du luxe, elle devient créatrice olfactive et consultante Parfums.

Elle propose des stages d'initiation aux odeurs en mettant à l'honneur les essences de La Réunion, des stages de création pour réaliser son parfum sur mesure. Elle conseille également les personnes qui le souhaitent sur le parfum à porter selon sa personnalité.

CONTACT:
MÉMOIRE D'SENS
Anne-Magareth Turpin
Portable: + 262 (0) 693 92 56 53
delamatierepremiereoparfum@yahoo.fr



107 LA LETTRE DE L'IRT DIPO QUITS ILE DE LA RÉUNION TOURISME #15 MARS 2010 > TOTO QUITS ILE DE LA RÉUNION TOURISME #15 MARS 2010

Découverte des « tubes de lave »



avec Pascal Colas. guide de haute montagne

Qu'est-ce qu'un "tube de lave"?

Lors des éruptions, le magma s'écoule à la surface formant souvent des fleuves et des torrents incandescents. Mais il n'est pas rare que la lave chemine vers l'océan en empruntant des itinéraires souterrains. La lave creuse alors des galeries que l'on appelle « tubes ». Une fois l'éruption terminée (c'est-à-dire une fois que la source magmatique se tarit), la lave qui est en surface finit par se refroidir et se figer. Sous terre, les tubes se vident et laissent place à des grottes où l'on peut observer des formes, des couleurs, des concrétions basaltiques étranges et insolites.

Où et comment se déroulent les visites?

Les sites majeurs se trouvent sur la commune de Saint-Paul : Grotte de Fleurimont. Grotte de Bernica. Grotte de La Tortue, Grotte David. Des sites se trouvent aussi à Saint-Philippe. Ce n'est pas de la spéléologie mais plutôt du « Parcours Aventure Souterrain ». Cette activité est praticable par les adultes et les enfants mais variable selon les sites.



La majorité des grottes nécessite des manœuvres de corde pour rejoindre l'entrée mais d'autres non. Une fois à l'intérieur, plus aucune manœuvre de corde (escalade, rappel, mains courantes). Il faut marcher, se baisser et parfois ramper. Bref c'est une vraie aventure. La durée de l'activité varie de la journée à la demi-journée.

Est-ce une activité à fort potentiel?

C'est une activité un peu confidentielle, que je suis pratiquement seul à proposer en encadrement professionnel depuis 4 ans. Elle est spécifique à La Réunion parce que l'île est d'origine volcanique et vient compléter l'offre des loisirs de pleine nature terrestres déjà bien fournie. Elle peut intéresser les touristes mais aussi les Réunionnais. C'est une façon originale et insolite de découvrir La Réunion ou de mieux la connaître. Elle peut se développer parce que de nombreux sites sont sur la côte ouest près des hôtels et que les Réunionnais ne connaissent pas du tout cet aspect de l'île. Malgré tout, c'est une activité où il ne faut pas avoir peur d'être sous terre et de se salir, en toute objectivité ce sont des facteurs limitants.

Vous avez reçu récemment le label "RQT", qu'est-ce que cela va vous apporter?

Le label Réunion Qualité Tourisme s'inscrit pour moi dans une démarche permanente de qualité, et ce, quelque soit l'engagement professionnel. Labéliser RQT mes prestations de loisirs de pleine nature, correspond donc à une éthique personnelle mais aussi, plus largement, à un engagement en faveur de l'industrie touristique de La Réunion. Soyons lucides, le développement touristique de l'île ne se fera pas sans une ambitieuse exigence de qualité globale. Chaque acteur du tourisme devrait donc comprendre cette nécessité, à la fois individuelle et collective, et s'engager résolument dans une démarche de labellisation RQT.

PASCAL COLAS Consultant, Formateur, Guide de haute montagne Portables: +262 (0) 692 60 58 66 +262 (0) 692 77 55 28 colas.pascal.ar@wanadoo.fr www.pascalcolas.com



Rendez-vous du mois de la Maison Carrère

Ateliers de tressage de vacoa à Sainte-Suzanne

À l'ombre du Phare de Sainte-Suzanne, pendant 3 heures, apprenez à transformer des bandes de vacoa en set de table, panier, etc. Et en plus, vous repartirez avec votre création...

Inscription : 10 €/personne.

L'OTI Nord relance à partir du mercredi 7 avril la visite guidée « Au fil de l'eau sacrée».

La Rivière des Pluies est un quartier de Sainte-Marie baigné de ferveur. Jean-Michel, guide de l'Office de Tourisme Intercommunal du Nord, vous expliquera pourquoi la Vierge Noire occupe une place prépondérante dans le cœur des Réunionnais. Cette visite guidée pédestre est également un hommage à Charles Desbassyns, qui a su maîtriser l'eau de la Rivière des Pluies grâce à des constructions astucieuses et notamment un pont hydraulique emprunté encore aujourd'hui par des centaines d'automobilistes.

Réservations: OTI Nord 14, rue de Paris – 97 400 Saint-Denis Tél.: +262 (0) 262 41 83 00 (ouvert du lundi au samedi de 9h à 18h) maisoncarrere@ot-nordreunion.com

Pâques au Domaine de Coco

Ouverture de la chasse... aux œufs de Pâques prévue les 3, 4 et 5 avril sur le Domaine de Coco à Saint-Benoît. Un site à la fois touristique, culturel et agricole. Au programme : jeu de pistes pour les enfants « Sur les traces de la poule magique » et séquence découverte pour tous du cacacoyer, de la cabosse, du cacao.

Plus de renseignements : www.domaine-coco.com

OB LA LETTRE DE L'IRT

ILE DE LA RÉUNION TOURISME #15 MARS 201

rencontres

Michel MONGELLAZ

Proviseur du Lycée Hôtelier

Le Lycée Hôtelier de Plateau Caillou forme chaque année plus de 250 cuisiniers, serveurs, boulangers, pâtissiers et cadres d'hôtellerie et de la restauration. La célébration des 30 ans de l'établissement a été l'occasion, l'an dernier, de mettre en avant la qualité de l'enseignement, le savoir-faire des professeurs ou encore le talent des élèves. Aujourd'hui, la renommée du lycée a dépassé les frontières réunionnaises puisque de nombreux anciens élèves exercent en France Métropolitaine ou à l'étranger.

Quelles sont les formations proposées au sein de votre établissement ?

Notre lycée, d'enseignement technologique et professionnel, accueille 700 élèves et étudiants en formation initiale. L'établissement existe depuis 30 ans et propose plusieurs niveaux de formation: CAP, BAC TECHNOLOGIQUE et BAC PRO, qui remplace le BEP, BTS et LICENCE. Ainsi, nous proposons 5 CAP (cuisine, service en restaurant, boulangerie, service hôtelier et pâtisserie), 2 BAC PRO (hôtellerie/restauration et boulangerie/pâtisserie) et 1 BAC TECHNO, avec un enseignement polyvalent, adéquat pour les futurs cadres d'hôtels. Nous avons également un BTS hôtellerie,

cheminement direct du Bac Techno et depuis peu 1 LICENCE PRO « Arts culinaires des tables de l'océan Indien ». Le lycée dispose de 2 restaurants, un d'initiation pour les élèves qui débutent, et un autre d'application qui accueille des clients extérieurs, d'un hôtel d'application de 5 chambres qui accueille aussi des clients extérieurs, de 2 laboratoires de pâtisserie et d'un laboratoire de boulangerie, dont les productions sont mises en vente à la boutique du lycée.

Comment se déroule l'enseignement?

À la différence du CENTHOR par exemple, les élèves effectuent ¾ de leur formation au lycée, avec toutes les disci-



plines liées à un enseignement général. Ils effectuent des stages en entreprises, soit entre 4 et 8 semaines par an, sur les 36 semaines de l'année scolaire. 80 % de la formation se fait donc chez nous. Les élèves en BAC PRO, BAC TECHNO, BTS ont aussi un stage obligatoire hors de La Réunion. Les étudiants sont recrutés sur dossier, à l'issue de la 3e pour les formations initiales (CAP, BAC PRO et BAC TECHNO). Pour le BTS, ils sont admis après le BAC GÉNÉRAL, avec une année de mise à niveau, soit une formation de BTS en 3 ans. Les restaurants et laboratoires du lycée permettent aux élèves de mettre en pratique leur enseignement tout au long de leur scolarité.

Quels sont les débouchés pour les diplômés ?

Les élèves diplômés ont la possibilité de trouver un travail à La Réunion, dans l'Hexagone ou ailleurs. À ce titre, nous sommes certainement le lycée qui produit le moins de chômeurs. En effet, la moitié de nos serveurs et cuisiniers des hôtels et restaurants réunionnais sort de chez nous. Nous sommes aussi le seul lycée de France à proposer un CAP boulangerie en formation initiale. Un boulanger diplômé ici, trouve du travail partout en France. Nous venons de signer un accord avec un groupe hôtelier chinois pour un échange de savoir-faire et l'accueil d'élèves réunionnais en stage. Nous avons aussi un partenariat fort avec les Seychelles depuis plusieurs années. Le potentiel est intéressant pour ceux qui veulent se former et travailler à l'étranger.



Larissa, élève en BAC TECHNO Hôtellerie Restauration

« Au départ, je ne savais pas vraiment ce que je voulais faire. C'est suite à un reportage télévisé sur les métiers de l'hôtellerie que je me suis intéres-

sée à cette filière. Après avoir pris les renseignements, j'ai constitué mon dossier. À la suite de l'entretien, j'ai été sélectionnée pour intégrer la section BAC TECHNO du Lycée Hôtelier de Plateau Caillou. Ce qui me plaît, c'est le mélange entre les matières générales et les différentes spécialités.

Cet aspect me laisse du temps pour choisir une spécialisation parmi tous les métiers de l'hôtellerie/restauration. Personnellement, j'ai comme projet à court terme d'intégrer le BTS Arts Culinaires de l'océan Indien, car j'aime bien l'art de la table.

Je préfère davantage la cuisine au service en salle. Après, j'envisage de partir en Métropole. Mon objectif est d'acquérir plus de connaissances et aussi de maîtriser les langues étrangères. J'ai récem-

ment effectué un stage chez Marc de Passorio, ancien du Lycée Hôtelier de Plateau Caillou et aujourd'hui restaurateur à Salon-de-Provence. J'ai réellement compris le travail qui est demandé pour réussir dans cette filière. Ce ne sera pas facile mais c'est passionnant. Avec beaucoup de volonté on peut y arriver! Dans quelques années, je me verrais bien exercer à La Réunion ou dans l'océan Indien.»

LYCÉE HÔTELIER
« LA RENAISSANCE »,
Rue Auguste Vinchon
97867 SAINT-PAUL Cedex
Tél. : + 262 (0) 262 55 43 00
Fax : + 262 (0) 262 55 64 77
ce.9740738j@ac-reunion.fr